



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

THE
LUXURY
COLLECTION

FESTIVE SEASON 2018/2019

WEIHNACHTEN - SILVESTER - BALLSAISON
CHRISTMAS - NEW YEAR - BALL SEASON



HOTEL IMPERIAL
VIENNA

THE
LUXURY
COLLECTION

HOTEL IMPERIAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL
KAERTNER RING 16, 1010 WIEN / VIENNA
ÖSTERREICH / AUSTRIA
T + 43 1 501 10 0

WWW.IMPERIALVIENNA.COM

FOLLOW US



#imperialvienna

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HOTEL IMPERIAL

*wir freuen uns, Ihnen anbei unsere exklusiven Weihnachts- und
Neujahrsangebote sowie die Wiener Ballsaison präsentieren zu dürfen.
Genießen Sie die Festtage in unseren einzigartigen Palais-Räumlichkeiten
mit exquisiten kulinarischen Kreationen vom Chef de Cuisine Rupert Schnait.*

*Das Team des Hotel Imperial wünscht Ihnen und Ihrer Familie
frohe Weihnachten und ein gesundes, friedvolles neues Jahr.*

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Preise sind in € (Euro) angegeben und gelten pro Person inkl. Steuern und Service.
Änderungen vorbehalten. Kinder bis zu 6 Jahren sind kostenfrei, von 6 bis 12 Jahren 50 % Reduktion.
Die Allergenkennzeichnung der Menüs wird vor Ort ausgewiesen.



DEAR GUESTS AND FRIENDS OF THE HOTEL IMPERIAL

*It is our pleasure to present our exclusive programmes for Christmas & New Year as well
as the Vienna ball season. Enjoy the holiday season in our unique palatial locations
with exquisite culinary creations by executive chef Rupert Schnait.*

*The Hotel Imperial Team wishes you and your family
a Merry Christmas and peaceful New Year.*

GENERAL INFORMATION

All prices are quoted in € (euros) and are per person including taxes and service charges. Subject to change
without notice. Children up to 6 years of age are free of charge, from 6 – 12 years 50% reduction.
Allergen information provided before the meals.



WEIHNACHTEN CHRISTMAS

NOËL IMPERIAL

IHRE WEIHNACHTSFEIER 2018
CHRISTMAS CELEBRATION 2018

Das Ambiente der historischen Veranstaltungsräumlichkeiten an der ersten Adresse Wiens ist der glanzvolle Rahmen für Ihr Weihnachtsfest.

Der Aperitif besteht aus Punsch, Imperial-Cuvée und frisch gerösteten Maroni – ab 50 Gästen laden wir Sie auch gerne ein, diesen in unserer renommierten Royal Suite* einzunehmen.

Unser Executive-Chef Rupert Schnait serviert Ihnen ein weihnachtlich inspiriertes Menü oder ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes imperiales Buffet, begleitet von Weinen österreichischer Winzer, Bier und alkoholfreien Getränken (unlimitiert bis Mitternacht).

The ambience of this historical event location at Vienna's most prestigious address provides a glamorous setting for your Christmas celebration.

Our aperitif: hot punch, Imperial Cuvée & freshly roasted chestnuts. If you have a party of 50 or more, we also offer our aperitif in our renowned Royal Suite.*

Our executive chef Rupert Schnait serves a Christmas menu or an Imperial buffet customized to your wishes, with corresponding wines by Austrian vintners, beer & non-alcoholic beverages (unlimited until midnight).



MENÜ

MENU

OKTOPUS-CARPACCIO
MIT MARINierter LACHSFORELLE
AUF PASSE-PIERRE-ALGEN
IN LIMETTEN-CRÈME-FRAÎCHE

HUMMERCREMESUPPE MIT ARMAGNAC

BEIRIEDSCHNITTE IN KRÄUTERKRUSTE
MIT PORTWEINSCHALOTTEN,
GEBRATENEN PILZEN, SCHMORGEMÜSE
UND ERDÄPFEL-DAUPHINE

EDELBITTER-NOUGAT-MOUSSE
MIT GEWÜRZAPFEL UND ZIMTEIS

WEIHNACHTSBÄCKEREI

OCTOPUS CARPACCIO
WITH MARINATED SALMON TROUT
ON PASSE-PIERRE SEAWEED
IN LIME-CRÈME FRAÎCHE

CREAM OF LOBSTER SOUP WITH ARMAGNAC

SIRLOIN STEAK IN HERB CRUST
WITH PORT WINE SHALLOTS,
ROASTED MUSHROOMS, BRAISED VEGETABLES
AND POTATO DAUPHINOISE

DARK CHOCOLATE-NOUGAT MOUSSE WITH
SPICED APPLE AND CINNAMON ICE CREAM

CHRISTMAS COOKIES

AB FROM
€ 125

Ab 50 Gästen servieren wir Ihnen als süßen Abschluss eine mit Ihrem Firmenlogo dekorierte Imperial-Torte.

Menü ab 20 Personen/Buffer ab 50 Personen

* Royal-Suite-Empfang nach Verfügbarkeit

For a party of 50 or more, we serve our Imperial Torte decorated with your company logo as a sweet finale.

Menu for 20 persons or more / buffet for 50 persons or more

* Royal Suite reception subject to availability

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

ADVENT BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

SONNTAG, 2., 9., 16. & 23. DEZEMBER 2018
VON 11:30 BIS 14:30 UHR

SUNDAY, 2, 9, 16 & 23 DECEMBER, 2018
FROM 11.30 A.M. TO 2.30 P.M.



Genießen Sie die prachtvolle Atmosphäre unserer Festsäle im Kreise Ihrer Liebsten und erleben Sie ein imperiales Adventbuffet inklusive einem Glas Champagner, untermalt von weihnachtlicher Livemusik.

Enjoy the magnificent atmosphere of our festive halls with your family and friends and savour an Imperial Advent brunch accompanied by live Christmas music.

PREIS PRO PERSON
INKLUSIVE GEDECK
€ 96

PRICE PER PERSON
INCLUDING COVER CHARGE

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSABEND CHRISTMAS EVE

IMPERIALE FESTSÄLE UND RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

MONTAG, 24. DEZEMBER 2018
AB 17:00 UHR

MONDAY, 24 DECEMBER, 2018
FROM 5.00 P.M.

17:00 Uhr Champagnerempfang

17:30 Festliches Weihnachtskonzert

ab 18:00 Uhr Dinner bei traditionellen Zitherklängen

5.00 p.m. Champagne reception

5.30 p.m. Festive Christmas concert in the hotel lobby

From 6.00 p.m. Dinner to the strains of traditional zither music



WEIHNACHTSMENÜ

CHRISTMAS MENU

AMUSE-BOUCHE	AN AMUSE-BOUCHE
ENTENSCHNITTE MIT MARONI UND BRIOCHE	SLICES OF DUCK WITH CHESTNUTS AND BRIOCHE
WOLFSBARSCH UND WILDGARNELE ERBSE, ARTISCHOCKE	SEA BASS & WILD PRAWNS PEAS, ARTICHOKE
HIRSCHFILET PASTINAKE, TRAUBEN, POLENTASTRUDEL	VENISON TENDERLOIN PARSNIPS, GRAPES, POLENTA STRUDEL
KNUSPERNOUGAT BIRNE, GRANATAPFEL	NOUGAT CRISP PEAR, POMEGRANATE
WEIHNACHTSBÄCKEREI	CHRISTMAS COOKIES

MENÜ
INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG
€ 235

MENU
INCLUDING CORRESPONDING WINES

Um diesem Abend eine familiäre Note verleihen zu können,
bitten wir um Ihre Reservierungen zwischen 18:00 und 19:00 Uhr.

To lend this evening a touch of familiarity,
we kindly ask for your reservation between 6.00 p.m. and 7.00 p.m.

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

FESTIVE BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

DIENSTAG, 25. DEZEMBER
MITTWOCH, 26. DEZEMBER &
SONNTAG, 30. DEZEMBER 2018
VON 11:30 BIS 14:30 UHR

TUESDAY, 25 DECEMBER
WEDNESDAY, 26 DECEMBER &
SUNDAY, 30 DECEMBER, 2018
FROM 11.30 A.M. TO 2.30 P.M.



Ein festlicher Weihnachtstag in Wien
beginnt mit einem Brunch im Hotel Imperial.

Es erwartet Sie ein reichhaltiges, prachtvolles Buffet mit
imperialen Köstlichkeiten und musikalischer Begleitung.
Um einen fürstlichen Auftakt zu feiern, darf ein
Glas Champagner natürlich nicht fehlen.

A festive Christmas day in Vienna starts
with brunch at the Hotel Imperial.

A rich and gorgeous buffet with
Imperial delights and joyful live music
awaits you. A glass of champagne is your
prelude to the festive season.

PREIS PRO PERSON
INKLUSIVE GEDECK
€ 96

PRICE PER PERSON
INCLUDING COVER CHARGE

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSLUNCH
CHRISTMAS LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

Dienstag, 25. Dezember 2018
von 12:00 bis 15:00 Uhr

Tuesday, 25 December, 2018
from 12.00 a.m. to 3.00 p.m.



MENÜ

MENU

RINDERCARPACCIO AUF TRÜFFELCREMEMARINADE MIT RUCOLA UND GRANA	BEEF CARPACCIO ON TRUFFLE CREAM MARINADE WITH ROCKET AND GRANA CHEESE
oder	or
SHRIMPS IN ANANAS-KORIANDER-DRESSING MIT AVOCADO	SHRIMPS IN PINEAPPLE-CILANTRO DRESSING WITH AVOCADO
oder	or
PERLHUHNGALANTINE MIT SELLERIE-APFEL-SALAT	GUINEA FOWL GALANTINE WITH CELERIAC-APPLE SALAD
* * *	
CONSOMMÉ MIT LEBERPOFESE	CONSOMMÉ WITH LIVER CROUTONS
oder	or
ARTISCHOCKENCREMESUPPE MIT PARADEISGRIESSKNÖDERL	CREAM OF ARTICHOKE SOUP WITH TOMATO SEMOLINA DUMPLINGS
* * *	
WEIHNACHTLICHE GÄNSEBRUST MIT ROTKRAUT, GLASIERTEN MARONI UND HASELNUSS-SCHUPFNUDELN	CHRISTMAS GOOSE BREAST WITH RED CABBAGE GLAZED CHESTNUTS AND HAZELNUT POTATO DUMPLINGS
oder	or
LACHSFORELLE GEBRATEN AUF ERBSEN RISOTTO UND KRUSTENTIERSAUCE	FRIED TROUT ON PEA RISOTTO AND CRUSTACEAN SAUCE
oder	or
GEBRATENES RÜCKENFILET VOM KALB, ROMANESCO UND TOPFEN-KAISERSEMMEL-SCHNITTE	ROAST VEAL TENDERLOIN ROMANESCO AND CURD CHEESE VIENNA ROLL SLICES
* * *	
GEBRANNTES RÜCKENFILET VOM KALB, ROMANESCO UND TOPFEN-KAISERSEMMEL-SCHNITTE	ROAST ALMOND SLICES WITH SPICED ORANGES AND BOURBON VANILLA ICE CREAM
oder	or
TOPFENKNÖDEL MIT BRATAPFELMOUSSE UND HONIGSULTANINEN	CURD CHEESE DUMPLINGS WITH BAKED APPLE MOUSSE AND HONEY SULTANAS

3-GANG-MENÜ MIT SUPPE € 54

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE € 62

4-GANG-MENÜ € 69

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-389
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

RESTAURANT OPUS

Dienstag, 25. Dezember und
Mittwoch, 26. Dezember 2018
ab 18:00 Uhr

Tuesday, 25 December &
Wednesday, 26 December 2018
from 6.00 p.m.



In unserem mit einem Michelin-Stern
und drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten
Restaurant OPUS verwöhnen wir unsere Gäste
zu den Festtagen am Dienstag, dem 25. Dezember,
und am Mittwoch, dem 26. Dezember 2018,
mit drei unterschiedlichen Menüs sowie
einem speziellen Degustationsmenü.

In our Restaurant OPUS –
awarded one Michelin Star and
three Gault Millau Toques – we spoil
our guests with three different menus
and a special tasting menu on
Tuesday, 25 December and
Wednesday, 26 December 2018.

6-GANG-MENÜ AB € 98

WEINBEGLEITUNG AB € 55

4-GANG-MENÜ (INKL. DESSERT) AB € 77

WEINBEGLEITUNG AB € 40

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-389
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

WEIHNACHTSARRANGEMENT

Weihnachten ist eines der schönsten Ereignisse im Jahr. In dieser Zeit präsentiert sich Wien in seinem prächtigsten Kleid, aufgeputzt und märchenhaft dekoriert, mit prachtvoll beleuchteten historischen Palais entlang der Ringstraße. Ob Sie dem Alltagsstress entfliehen oder auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten durch exklusive Geschäfte schlendern: Das Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Wien, ist der beste Platz dafür.

UNSER WEIHNACHTSARRANGEMENT BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Nächtigung inklusive Buffetfrühstück

4-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Weinbegleitung im Restaurant OPUS
oder in den imperialen Festsäle am 24. Dezember 2018

ZIMMER AB € 685 (EINZELBELEGUNG) / € 950 (DOPPELBELEGUNG)
SUITEN AB € 835 (EINZELBELEGUNG) / € 1.100 (DOPPELBELEGUNG)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und oben angegebenen Leistungen,
buchbar für den Zeitraum 23.–27. Dezember 2018.



CHRISTMAS PACKAGE

Christmas is certainly one of the most beautiful times of the year. Vienna presents itself, adorned in spectacular finery, decorated as in a fairy tale – and the historical palaces on the Ring boulevard all sparkle with festive illuminations. Whether you want to escape the hustle and bustle at home or indulge yourself browsing in exclusive boutiques to find a special souvenir or gift for your loved ones, Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Vienna, is the ideal base for you.

OUR PERSONALIZED CHRISTMAS ARRANGEMENT INCLUDES THE FOLLOWING BENEFITS:

Overnight stay including breakfast buffet

4-course Christmas dinner in the Restaurant OPUS or Imperial festive halls
including corresponding wines on 24 December, 2018

ROOMS FROM € 685 (SINGLE OCCUPANCY) / € 950 (DOUBLE OCCUPANCY)
SUITES FROM € 895 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,100 (DOUBLE OCCUPANCY)

The room rates shown are per room per night incl. taxes and the above-mentioned benefits,
bookable for a stay from 23 – 27 December, 2018.



IMPERIALER JAHRESWECHSEL

IMPERIAL TURN OF THE YEAR

BARBETRIEB MIT LIVEMUSIK
„REBECCA'S PLAYGROUND“ AB 20:30 UHR
AUCH FÜR EXTERNE GÄSTE!

LIVE MUSIC BAR
WITH "REBECCA'S PLAYGROUND" FROM 8.30 P.M.
ALSO FOR OUTSIDE GUESTS!

SILVESTER-GALADINNER
NEW YEAR’S EVE GALA DINNER

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018 MONDAY, 31 DECEMBER, 2018



MENÜ	MENU
AMUSE-BOUCHE	AN AMUSE-BOUCHE
„MAINE-HUMMER“ PASSEPIERRE-ALGEN, ZITRUSFRÜCHTE	MAINE LOBSTER PASSEPIERRE SEAWEED, CITRUS FRUITS
FREGOLA AUBERGINE, MIMOLETT	FREGULA AUBERGINE, MIMOLETTE CHEESE
SEEZUNGENFILET SELLERIE, JUNGLAUCH, FENCHEL-SAFRAN-FOND	FILET OF SOLE CELERIAC, LEEKS, FENNEL-SAFFRON STOCK
BASILIKUM-SORBET PASSIONSFRUCHT, CHAMPAGNER	BASIL SORBET PASSION FRUIT, CHAMPAGNE
MÜHLVIERTLER WAGYŰ-RIND PERIGORD-TRÜFFEL, CONFIERTER ERDÄPFEL MIT OCHSENSCHLEPP, BUNTE KAROTTEN	MÜHLVIERTEL WAGYU BEEF PERIGORD TRUFFLES, POTATO CONFIT WITH OXTAIL, MULTICOLOUR CARROTS
VALRHONA-MANJARI WEICHSEL, CANIHUA, VANILLE	VALRHONA MANJARI CHOCOLATE CHERRIES, CANIHUA, VANILLA
WIENER FASCHINGSKRAPFEN	VIENNESE CARNIVAL DOUGHNUTS
PETIT FOURS	PETIT FOURS
inklusive Champagner zum Aperitif und zu Mitternacht, Weinbegleitung, antialkoholischer Getränke, Kaffee/Tee und Musikprogramm	including a glass of champagne as aperitif and at midnight, corresponding wines, anti-alcoholic beverages, coffee/tee and music programme
Angebot buchbar ab 20:30 Uhr	reservations from 8.30 p.m.

6-GANG-MENÜ 6-COURSE MENU
€ 398

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRSTRUNCH
NEW YEAR’S BRUNCH

IMPERIALE FESTSÄLE
IMPERIAL FESTIVE HALLS

DIENSTAG, 1. JÄNNER 2019 TUESDAY, 1 JANUARY, 2019
VON 12:30 BIS 15:00 UHR FROM 12.30 A.M. TO 3.00 P.M.



Ein wahrhaft imperialer Rahmen für einen genussvollen Start ins neue Jahr. In der prunkvollen Atmosphäre der Festsäle des einstigen Palais zu Württemberg erwarten Sie lukullische Verlockungen. Ein Glas Champagner zum Aperitif, exquisite Gaumenfreuden, ausgesuchte Desserts und erlesene Warmgetränke, musikalisch dezent untermalt von einem Pianisten – ein Fest für die Sinne!

A truly Imperial stage for a splendid start into the New Year. Life can be savoured at its best in the noble ambiance of the former Württemberg Palace's festive halls. A glass of champagne as aperitif, exquisite culinary creations, fine desserts and selected warm drinks subtly accompanied by live piano music – a feast for the senses!

PREIS PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK
UND ANTIALKOHOISCHE GETRÄNKE PRICE PER PERSON INCLUDING COVER CHARGE
AND ANTI-ALCOHOLIC BEVERAGES
€ 139

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

NEUJAHRSKONZERTMENÜ NEW YEAR'S CONCERT LUNCH

CAFÉ IMPERIAL WIEN

DIENSTAG, 1. JÄNNER 2019
VON 13:00 BIS 15:00 UHR

TUESDAY, 1 JANUARY, 2019
FROM 1.00 P.M. TO 3.00 P.M.



MENÜ

MENU

TATAR VOM STEIRISCHEN HOCHLANDRIND MIT KAPERNBEEREN UND KLEINEM SALAT oder	TARTAR OF STYRIAN HIGHLAND BEEF WITH CAPERBERRIES AND A SMALL SALAD or
LACHSROLLMOPS MIT FENCHEL UND BALSAMICO oder	SALMON ROLLMOPS WITH FENNEL AND BALSAMIC VINEGAR or
GETRÜFFELTER GABELBISSEN VON BIRKENRAUCHSCHINKEN	TRUFFLED SNACKS OF BIRCH SMOKED HAM
* * *	
CONSOMMÉ MIT BUTTERNOCKERL oder	CONSOMMÉ WITH BUTTER DUMPLINGS or
HUMMERCREMESUPPE MIT KRUSTENTIERROULADE	CREAM OF LOBSTER SOUP WITH CRUSTACEAN ROLL
* * *	
RADELBERGER GOLDFORELLE AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE UND ARTISCHOCKENGEMÜSE oder	RADELBERG GOLDEN TROUT ON SWEET POTATO PURÉE WITH ARTICHOKEs or
SPANFERKELRÜCKEN MIT PAPRIKAKRAUT UND ERDÄPFELKNÖDEL MIT SCHWARZBROTBRÖSELN oder	SADDLE OF SUCKLING PIG WITH PAPRIKA CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS WITH RYE BREADCRUMBS or
WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND SALAT	WIENER SCHNITZEL WITH PARSLEY POTATOES AND SALAD
* * *	
GUANAJA-SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIBISKUS, QUINOA UND KOKOSEIS oder	GUANAJA CHOCOLATE MOUSSE WITH HIBISCUS, QUINOA AND COCONUT ICE CREAM or
MANDELAUFLAUF MIT WEICHSEL-RUMTOPF	ALMOND SOUFFLÉ WITH CHERRY RUM POT

3-GANG-MENÜ MIT SUPPE
€ 66

3-COURSE MENU WITH SOUP

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE
€ 81

3-COURSE MENU WITH STARTER

4-GANG-MENÜ
€ 87

4-COURSE MENU

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-389
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

SILVESTERARRANGEMENT

*Wien ist eine kulturelle Hochburg und das Hotel Imperial ihr Zentrum.
Feiern Sie einen glorreichen Jahreswechsel mit uns – wir kümmern uns
gerne um alle Details der Silvesterplanung!*

UNSER SILVESTERARRANGEMENT
BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

Übernachtung inklusive Buffetfrühstück

Silvester-Galadinner mit 6-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung,
Mineralwasser, Kaffee/Tee und eines Glases Champagner
zum Empfang am 31. Dezember 2018 ab 20:30 Uhr.

ZIMMER AB € 1.247 (EINZELBELEGUNG) / € 1.675 (DOPPELBELEGUNG)
SUITEN AB € 1.347 (EINZELBELEGUNG) / € 1.775 (DOPPELBELEGUNG)

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und angegebener Leistungen,
buchbar für den Zeitraum 29. Dezember 2018 – 2. Jänner 2019 (Mindestaufenthalt 4 Nächte).



NEW YEAR'S EVE PACKAGE

*Vienna is a cultural powerhouse with the Hotel Imperial at its centre.
Celebrate New Year's Eve with us and leave all the details to us!*

OUR NEW YEAR'S EVE ARRANGEMENT
INCLUDES THE FOLLOWING BENEFITS:

Overnight stay including breakfast buffet

New Year's Eve gala dinner with 6-course menu
including a glass of champagne, corresponding wines, mineral water
and coffee/tea from 8.30 p.m. on 31 December, 2018

ROOMS FROM € 1,247 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,675 (DOUBLE OCCUPANCY)
SUITES FROM € 1,347 (SINGLE OCCUPANCY) / € 1,775 (DOUBLE OCCUPANCY)

The room rates shown are per room per night incl. taxes and the above-mentioned benefits,
bookable for a stay from 29 December, 2018 –2 January, 2019 (minimum length of stay 4 nights).

GUTSCHEINE

FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE GESCHENK!

*Ob ein romantisches Abendessen zu zweit oder ein erlesenes Frühstück
im Café Imperial Wien, ein unvergesslicher Aufenthalt in einem
unserer traditionsreichen Zimmer oder in einer luxuriösen Suite –
ein Gutschein des Hotel Imperial ist immer die richtige Wahl!*

ERHÄLTlich
DIREKT IM HOTEL IMPERIAL
TEL. +43 1 50110-313 ODER AUF
WWW.IMPERIALTORTE.COM



GIFT VOUCHERS

A PERFECT GIFT FOR EVERY OCCASION!

*A romantic dinner for two or an exquisite breakfast at the Café Imperial Wien;
an unforgettable stay in one of our traditional rooms or luxurious suites –
a Hotel Imperial gift voucher is always the right choice!*

AVAILABLE DIRECTLY
AT THE HOTEL IMPERIAL
TEL. +43 (1) 50110/313 OR AT
WWW.IMPERIALTORTE.COM



BALLSAISON

BALL SEASON

ALLES WALZER!

Alle Jahre wieder finden in Österreichs Hauptstadt im Rahmen der Faschingszeit atemberaubende Bälle statt. Schwungvoll und ausgelassen zelebriert die Stadt des Walzers diese wunderbare Tradition.

Unser Küchenchef hat für die drei Highlights der Wiener Ballsaison spezielle Menüs kreiert. Entdecken Sie die perfekte Harmonie aus Geschichte und Tradition, Luxus und Romantik und genießen Sie eine außergewöhnliche Ballnacht im Hotel Imperial!

UNSER SPEZIELLES BALLANGEBOT FÜR SIE:

SUITEN AB € 513 (EINZELBELEGUNG) / € 540 (DOPPELBELEGUNG)

Die oben genannten Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstück, Steuern und 10 % Rabatt.



TAKE YOUR PARTNERS PLEASE!

Year after year, the Austrian capital Vienna is the venue for breath-taking balls during the Carnival season. The City of the Waltz celebrates this wonderful tradition with verve and enthusiasm.

Our executive chef has created special menus for the three highlights of the Vienna ball season. Discover the perfect harmony of history and tradition, luxury and romance – and enjoy an extraordinary ball night at the Hotel Imperial!

OUR SPECIAL BALL-NIGHT OFFER FOR YOU:

SUITES FROM € 513 (SINGLE OCCUPANCY) / € 540 (DOUBLE OCCUPANCY)

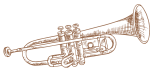
The above room prices are per room per night incl. breakfast, taxes and 10% discount

PHILHARMONIKERBALL VIENNA PHILHARMONIC BALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

**DONNERSTAG, 24. JÄNNER 2019
AB 18:30 UHR**

**THURSDAY, 24 JANUARY, 2019
FROM 6.30 P.M.**



4-GANG-MENÜ

MARINIERTE LANGUSTE
MANGO, BRUNNENKRESSE

RADELBERGER GOLDFORELLE
KNOLLEN-ZIEST, PETERSILIENMINESTRONE

FILET VON SCHWARZEM ANGUSRIND
GÄNSELEBER-APFELSTRUDEL, TOPINAMBUR

VALRHONA-NYANGBO
PHYSALIS, PISTAZIEN

WIENER NASCHEREIEN

inklusive Champagnerempfang,
Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee

4-COURSE MENU

MARINATED LOBSTER
MANGO, WATERCRESS

RADELBERG GOLDEN TROUT
CHINESE ARTICHOKE, PARSLEY MINESTRONE

FILET OF BLACK ANGUS
GOOSE LIVER APPLE STRUDEL, JERUSALEM ARTICHOKE

VALRHONA NYANGBO CHOCOLATE
PHYSALIS, PISTACHIOS

VIENNESE SWEETS

including champagne reception,
corresponding wines, mineral water, coffee

4-GANG-MENÜ

4-COURSE MENU

€ 295

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

TECHNIKER-CERCLE
BALL OF INDUSTRY AND TECHNOLOGY

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

SAMSTAG, 26. JÄNNER 2019 SATURDAY, 26 JANUARY, 2019
AB 18:30 UHR FROM 6.30 P.M.



MENÜ	MENU
WILDLACHS GURKE, AVOCADO	WILD SALMON CUCUMBER, AVOCADO
ENTE QUITTE, SCHWARZWURZEL	DUCK QUINCE, BLACK SALSIFY
FILET UND BRIES VOM MILCHKALB MANGOLD, SEMMELSTOPPELPILZE, TOPFENSCHNITTE	FILET AND SWEETBREADS OF SUCKING CALF CHARD, HEDGEHOG MUSHROOMS, CURD CHEESE SLICES
KARAMELLISIERTE SCHOKOLADE BALSAMICO, SCHWARZE JOHANNISBEERE	CARAMELIZED CHOCOLATE BALSAMIC VINEGAR, BLACK CURRANTS
WIENER NASCHEREIEN	VIENNESE SWEETS
inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee	including champagne reception, corresponding wines, mineral water, coffee

4-GANG-MENÜ 4-COURSE MENU
€ 295

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

OPERNBALL
OPERA BALL

IMPERIALE FESTSÄLE & RESTAURANT OPUS
IMPERIAL FESTIVE HALLS & RESTAURANT OPUS

DONNERSTAG, 28. FEBRUAR 2019 THURSDAY, 28 FEBRUARY, 2019
AB 18:30 UHR FROM 6.30 P.M.



MENÜ	MENU
WACHTEL BIRNE, HAGEBUTTE	QUAIL PEAR, ROSE HIP
LACHSFORELLE ERBSEN-RISOTTO, ANANASKIRSCHEN	SALMON TROUT PEA RISOTTO, PINEAPPLE CHERRY
ABERDEEN-ANGUSRIND PERIGORD-TRÜFFEL, KOHLSPROSSENBLÄTTER, ERDÄPFELSTANGERL, STRAUCHTOMATE	ABERDEEN ANGUS BEEF PERIGORD TRUFFLES, BRUSSELS SPROUTS LEAVES, POTATO STICKS, VINE TOMATOES
VALRHONA-OPALYS AMARANT, CRANBERRY	VALRHONA OPALYS CHOCOLATE AMARANTH, CRANBERRIES
WIENER NASCHEREIEN	VIENNESE SWEETS
inklusive Champagnerempfang, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee	including champagne reception, corresponding wines, mineral water, coffee

4-GANG-MENÜ 4-COURSE MENU
€ 235

RESERVIERUNG / RESERVATION
T + 43 1 50110-6400
GROUPSEVENTS.IMPERIAL@LUXURYCOLLECTION.COM

OPERNBALL ARRANGEMENT

UNSER EINMALIGES PACKAGE
ZUM WIENER OPERNBALL BEINHÄLTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

2 Eintrittskarten für die Wiener Staatsoper am 28. Februar 2019

Abendessen für 2 Personen im Restaurant OPUS

Transfer zur Oper

Frühstück im Zimmer, Abreise bis 15 Uhr möglich

Flughafen Transfers

Fotograf (gegen Aufpreis)

Make-up & Friseur (gegen Aufpreis)

**VERFÜGBAR FÜR MAISONETTE SUITE, MARIA THERESIA SUITE,
IMPERIAL SUITE UND ROYAL SUITE AB € 2.030**

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Steuern und oben angegebenen Leistungen,
buchbar für den Zeitraum 28. Februar – 1. März 2019.



OPERABALL PACKAGE

OUR UNIQUE PACKAGE FOR THE VIENNA OPERA BALL
INCLUDES THE FOLLOWING SERVICES:

2 Tickets for the Vienna state Opera on 28 February 2018

Dinner for two at the Restaurant OPUS

Transfer to the Opera

Breakfast in room, late check-out until 3 pm

Airport transfers

Photographer (additional charge)

Make up, hair styling (additional charge)

**AVAILABLE FOR MAISONETTE SUITE, MARIA THERESIA SUITE,
IMPERIAL SUITE AND ROYAL SUITE FROM € 2,030**

The room rates shown are per room per night incl. taxes and the above-mentioned benefits,
bookable for a stay from 28 February – 1 March 2019.

**DAS PERFEKTE PRÄSENT
FÜR ALLE ANLÄSSE –
DIE ORIGINAL IMPERIAL TORTE**

**THE PERFECT GIFT
FOR ALL OCCASIONS –
THE ORIGINAL IMPERIAL TORTE**

Imperial Torte

WIEN 1873

*Das kaiserliche Meisterkonfekt,
handgefertigt im Hotel Imperial Wien.*

*The exquisite master confection,
handmade at the Hotel Imperial Vienna.*

WWW.IMPERIALTORTE.COM

KOSTEN SIE DIE IMPERIAL-VIELFALT TASTE THE IMPERIAL DIVERSITY

DAS ORIGINAL

Das einzigartige Meisterkonfekt aus Wien wird seit Jahrzehnten auf bewährte Art von Hand gefertigt. Für die süße Verführung wird luftig geschlagene Schokoladecreme zwischen hauchzarte Mandelblätter eingestrichen. Von feinstem Marzipan umhüllt und mit heller Imperial-Glasur, verschmelzen die einzelnen Schichten zu einer perfekten Komposition.

For decades, this unique master confection from Vienna has been hand-made to a time-tested recipe. The sweet seduction is perfected by the fluffy whipped chocolate cream spread between thinly sliced almonds. Encased in the finest marzipan and covered with light Imperial icing, the individual layers blend to form the perfect composition.

SCHWARZE ORANGE

Die Imperial Torte offenbart in dieser Geschmackskomposition ihre dunkle Seite: Sechs knusprige Lagen Mandelblätter bergen zart schmelzende Schokoladecreme, verfeinert mit einem Hauch Kaffee – umwoben von edelster dunkler Imperial-Glasur. Für das delikate Orangenmarzipan werden erlesene Zitrusfrüchte feinst verarbeitet.

This version of the Imperial Torte reveals its darker side: six crispy layers of sliced almonds are embedded in delicate chocolate cream, flavoured with a hint of coffee, and all wrapped in the most exquisite dark Imperial icing. Choice citrus fruits are meticulously processed for the delicate orange marzipan.

FEINE HIMBEERE

Samtige Himbeerpaste veredelt die dritte Variation der Imperial Torte. Eine zarte, fruchtige Note erweckt leichten Genuss und erinnert an milde Sommertage. Süßes Marzipan vollendet das unvergleichliche Aroma dieses Confiserie-Juwels.

The third variety of the Imperial Torte is refined with a velvety raspberry paste. A delicate, fruity note brings easy enjoyment reminiscent of mild summer days. The incomparable aroma of this prize confection is rounded out by sweet marzipan.

